

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG**

-----



ISO 9001:2015

# **KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP**

**NGÀNH: NGÔN NGỮ ANH – NHẬT**

**Sinh viên : Phạm Thị Trang**  
**Giảng viên hướng dẫn : Đinh Thị Mỹ Linh**

**HẢI PHÒNG 07 - 2020**

教育訓練省  
ハイフォン経営・技術大学

---

お節—日本の伝統的な料理に関する研究

# 卒業論文

専門：英語—日本語学

学生 : ファム・ティ・チャン  
指導教官 : ディン・ティ・ミー・リン

ハイフォン 07 - 2020

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG**

---

**NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP**

Sinh viên: Phạm Thị Trang

Mã SV: 1612753008

Lớp : NA2001N

Ngành : Ngôn ngữ Anh – Nhật

Tên đề tài: お節—日本の伝統的な料理に関する研究

# NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI

1. Nội dung và các yêu cầu cần giải quyết trong nhiệm vụ đề tài tốt nghiệp

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2. Các số liệu cần thiết để thiết kế, tính toán.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3. Địa điểm thực tập tốt nghiệp.

.....

## **CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP**

Họ và tên : Đinh Thị Mỹ Linh

Học hàm, học vị :

Cơ quan công tác : Đại học Quản lý và Công nghệ Hải Phòng

Nội dung hướng dẫn : .....

.....

Đề tài tốt nghiệp được giao ngày 30 tháng 03 năm 2020

Yêu cầu phải hoàn thành xong trước ngày 30 tháng 06 năm 2020

Đã nhận nhiệm vụ ĐTTN

*Sinh viên*

Đã giao nhiệm vụ ĐTTN

*Giảng viên hướng dẫn*

*Hải Phòng, ngày 01 tháng 07 năm 2020*

**HIỆU TRƯỞNG**

**PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN TỐT NGHIỆP**

Họ và tên giảng viên: .....

Đơn vị công tác: .....

Họ và tên sinh viên: ..... Chuyên ngành: .....

Nội dung hướng dẫn: .....

.....

**1. Tinh thần thái độ của sinh viên trong quá trình làm đề tài tốt nghiệp**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đánh giá chất lượng của đề án/khóa luận (so với nội dung yêu cầu đã đề ra trong nhiệm vụ Đ.T. T.N trên các mặt lý luận, thực tiễn, tính toán số liệu...)**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**3. Ý kiến của giảng viên hướng dẫn tốt nghiệp**

Được bảo vệ  Không được bảo vệ  Điểm hướng dẫn

*Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm .....*  
**Giảng viên hướng dẫn**  
*(Ký và ghi rõ họ tên)*

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN CHĂM PHẢN BIỆN**

Họ và tên giảng viên: .....

Đơn vị công tác: .....

Họ và tên sinh viên: ..... Chuyên ngành: .....

Đề tài tốt nghiệp: .....

.....

.....

**1. Phần nhận xét của giáo viên chăm phản biện**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2. Những mặt còn hạn chế**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**3. Ý kiến của giảng viên chăm phản biện**

Được bảo vệ  Không được bảo vệ  Điểm phản biện

*Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm .....*

**Giảng viên chăm phản biện**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*

# 目次

謝辞 .....	1
はじめに .....	2
1. 課題選定の理由 <sup>かだいせんてい</sup> .....	2
2. 研究の目的 .....	2
3. 研究内容 .....	3
4. 研究の範囲と対象 <sup>はんい たいしょう</sup> .....	3
5. 研究方法 .....	3
6. 結論 .....	4
I. お節料理の紹介と歴史 .....	5
1. お節について .....	5
2. お節料理の歴史 <sup>れきし</sup> .....	6
II. 重箱について .....	8
1. 各おせちトレイの意味。 .....	8
2. 重箱の意味 .....	9
3. 重箱と組み方の紹介 .....	10
3.1 重箱の紹介 .....	10
3.2 重箱の組み方の紹介 <sup>く</sup> .....	12
III. おせちの定番料理とその意味の紹介 <sup>ていばんりょうり</sup> .....	15
1. 黒豆 <sup>くろまめ</sup> .....	15
2. 数の子 <sup>かず こ</sup> .....	17
3. 海老 <sup>えび</sup> .....	19
4. 田作り <sup>たづく</sup> .....	22
5. 伊達巻き <sup>だてま</sup> .....	26
6. 錦卵 <sup>にしきたまご</sup> .....	29



7. 雑煮 <sup>ぞうじ</sup> .....	33
IV. おせちとベトナムのテト料理の比べること.....	36
1. ベトナムのテト料理の紹介 <sup>しょうかい</sup> .....	36
2. おせちとベトナムのテト料理の比べること <sup>くら</sup> .....	39
2.1 類似点 <sup>るいじてん</sup> .....	39
2.2 相違点 <sup>そういてん</sup> .....	40
結論.....	44
参考文献.....	45
付録.....	46

## 謝辞

ハイフォン経営・技術大学で勉強できることはわたくしにとって楽しくて貴重な経験です。はじめて大学で勉強するときから現在にわたり、先生や家族に友達といろいろな方にご指導やお手伝いをいただきました。教師は経験と熱血を利用して私に知識をつたえました。だから、皆様に感謝したいと思います。

まずは、チャン・フー・ギ (Trần Hữu Nghị) せんせい—ハイフォン経営・技術大学の校長に心から感謝したいと思います。つぎ、<sup>がいこくごがっか</sup>外国語学科の長—チャン・ティ・ゴック・レン (Trần Thị Ngọc Liên) 先生に感謝したいと思います。レン せんせいは常に<sup>つね</sup>学生にとって最高の<sup>じょうけん</sup>学習条件をつくります。とても有益な知識を<sup>ゆうえき</sup>教えてくれたファン・ティ・フェン (Phạm Thị Huyền) 先生に感謝したいと思います。フェン せんせいはねっしんで<sup>した</sup>親しみやすいせんせいで、いつも私の質問をこたえてくれます。つぎ、ファム・ティ・ホアン・ディップ (Phạm Thị Hoàng Diệp) 先生にも感謝したいです。一年目から四年目まで、ディップ せんせいはいつも私に多くの<sup>ゆうよう</sup>有用な知識を<sup>ちしき</sup>おしえました。最後、<sup>しどうきょうかん</sup>指導教官—<sup>いそが</sup>ディン・ティ・ミー・リン (Đinh Thị Mỹ Linh) せんせいにほんとにありがとうございました。リン せんせいはとても忙しいですが、私の論文を<sup>しゅうせい</sup>修正するためにいつも<sup>じかん</sup>時間をかけて有益なアドバイスがありました。そのアドバイスのおかげで、私の論文がよくなりました。リン先生は熱心で親しい先生だとおもいます。皆さまがいつもお世話になっておりありがとうございました。最後になりますが皆さまに<sup>けんこう</sup>ご健康、<sup>かつやく</sup>ご活躍をお祈りいたします。

ハイフォン、2020年6月

学生

ファム・ティ・チャン

# はじめに

## 1. 課題選定の理由

豊かな日本料理に情熱がある人である。ようつべで日本人の料理の作り方に関するビデオをよく見て、彼らの作り方が本当に面白くて上手である。すしとか刺身とかラーメンなどの有名な日本料理は私のお気に入り料理だ。作ってみたが失敗した。日本で大胆な文化の刻印やいろいろな食材をつかった料理が楽しめるのは私の夢だ。それで、この論文のトピックとして料理のトピック—お節料理を選ぶことにした。

この論文をとおして、伝統的な日本の正月料理をより深く理解したいと思う。

そのうえ、先輩の論文では、私にとって、お節料理は新しく面白いトピックだ。

## 2. 研究の目的

英語・日本語学の学生ですから日本料理を究めることが必要なことだと思う。食べ物も日本の文化の重要な一部だから。料理は芸術であり、シェフは芸術家だ。食べ物について学ぶとき、レシピだけでなく、日本の文化や生活を知られる。それで、この論文の目的は日本の人情風俗深く理解できることである。さらに、出来れば、この論文で、若者—日本料理の愛好家と日本人はこの美しい国の料理についてもっと学ぶことができる。

### 3. 研究内容

以下の内容を明らかにしなければならない。

- 一つ目：お節料理の歴史についてはなす。  
“お節料理はいつ現出しましたか？”という質問に答える。
- 二つ目：各トイレの意味とお節の中に料理の意味は何か。

重箱と料理の意味について学ぶ。料理はそれぞれ意味が異なり、新年に日本人の希望や願望を理解できる。

- 三つ目：ベトナムのテト料理と比べる。

ベトナムのテト料理を紹介して、それから日本料理と比べることは類似点と相違点を見つけれられる。日本の習慣と認識をよく理解できる。

### 4. 研究の範囲と対象

- 範囲：

この論文の内容範囲は料理です。地域の範囲は日本だ。

- 対象：

この卒業論文は「お節料理」を課題として研究の対象はお節だ。

### 5. 研究方法

課題の研究対象によって、以下は研究方法である。

- 作成方法：身に着けた知識やインターネットや新聞などで「お節料理」に関する文化と日本の料理についての資料を作成する。
- 分析方法：作成した資料から、どんな内容がよく合うか分析して展開して、卒業論文を書き込む。

- <sup>こうせい</sup>構成方法：作成方法と分析方法から「お節料理」についての  
結論を<sup>みちび</sup>導きだす。

## 6. 結論

<sup>さんこうざい</sup>参考材：

- <sup>ほんそざい</sup>本素材と<sup>ぶんしょ</sup>インターネット文書

# I. お節料理の紹介と歴史

## 1. お節について

みなさんはお節料理が食べたことがあるか？和食のファンなら、  
きっとお節料理というお正月の伝統的な料理が知っている。

お節はオードブル、メインディッシュ、デザートがたくさん入った箱だ。お節の中に、料理は森、海、平野の味わいで、様々な色があつて、入念な作られる。お節料理には、一品一品に特別な意味があつて、新年を迎えるにあたり様々なメッセージが含まれている。

作った後で、お節料理は重箱という箱につめて美しく飾る。

以下は重箱のイメージだ：

1



お節のなか



重箱

“Sitting cross-legged, chopsticks in hand, each member of the family helps themselves to the cold buffet called o-sechi ryōri, the cuisine of the great banquets, in reference to the meals traditionally served at the grand annual celebrations of the imperial court.” (World flavours - Diana Danko).

一時的に翻訳した：

「胡坐をかいて、箸をてに持って、家族連れは一緒にコールドビュッフェというお節料理—大きなパーティーの料理—毎年宮廷の盛大

「<sup>きねんび</sup>な記念日中に<sup>ていきょう</sup>伝統的なスタイルで提供される料理を食べる。」(World flavours – Diana Danko)

## 2. お節料理の歴史<sup>れきし</sup>

おせちの<sup>きげん</sup>起原は<sup>やよい</sup>弥生時代に<sup>ちゅうごく</sup>中国にゆらいした。この料理は<sup>えどじだいこうき</sup>江戸時代後期に<sup>げんだい</sup>現代になっていた。

お節料理が<sup>ていちゃく</sup>定着することは<sup>なら</sup>奈良時代(710－794)から<sup>へいあん</sup>平安時代(794－1185)までだ。<sup>りそうてき</sup>江戸時代(1603－1868)にはおせちが正月に理想的な<sup>さくひん</sup>作品として<sup>みと</sup>認められ<sup>はじ</sup>始めた。

<sup>こうき</sup>江戸時代後期におせちに<sup>しよくざい</sup>山や海の<sup>くわ</sup>食材が加えられて、それぞれの料理に<sup>むか</sup>新年を迎えるとい<sup>こ</sup>意味が込められている。また、<sup>こうき</sup>江戸時代後期から<sup>めいじ</sup>明治時代までおせちのスタイルは<sup>ほうそう</sup>重箱に<sup>さくせい</sup>包装することは作成された。

昔、お節は<sup>めいし</sup>名詞であり、“お”が<sup>けいご</sup>敬語の<sup>せつとうじ</sup>接頭辞であり、“節”の意味は<sup>せき</sup>季節だ。

2



昔の人はお節料理を楽しんでいた。

“Vào những thời kỳ xa xưa hơn, osechi chỉ gồm có nimono, rau luộc trong nước tương, đường hoặc rượu mirin. Trải qua nhiều đời, số lượng món ăn trong bữa osechi tăng dần lên. Ngày nay, osechi gồm bất cứ món ăn nào dành riêng cho ngày Tết và nếu như các món ăn phương Tây được thêm vào thì gọi là "osechi Tây Phương" (西洋お節 seiyō-osechi); ngoài ra còn có loại "osechi Trung Hoa" (中華風お節 chūkafū osechi).” (Món Nhật Bản)

「昔、お節料理はにものという醤油とか砂糖とかみりんでゆでた野菜だ。時間がたって、おせちの料理の数がふえた。今日、おせちには正月料理が含まれて、洋食を加えたら西洋おせちとよばれて、中華おせちもある。」 (日本料理)

しかし、この料理の初め名前は“おせち”じゃなかった。第二次世界大戦前に、名前は“くいつみ”、あるいは、“蓬菜”と呼ばれていた。その後、第二次世界大戦後に“おせち”と呼ばれた。歴史の発展の多くの段階を経て、おせちは料理数の変化を経験して、お節料理はますます多様になっていて、現代の日本に合っていた。

また、おせちの格別はお弁当とは全然違う重箱だ。おせちのもう一つ特徴はそのいみだ。それは新年の最初の日に女性のハードワークを減らすことだ。

最初の日に料理を忙しく作ることに代わりに女性は前日からおせちを作って、それから重箱のトレーに入れて、新年の間に家族や友達と一緒にたのしむ。したがって、女性は新年に休む時間がある。



## II. 重箱について

### 1. 各おせちトレイの意味。

通常の重箱は3から4まで階があって、前菜、メインディッシュ、デザートじゅん じゅんびの順に準備される。じゃ、かくトレイに何があるでしょう？

一の重：この重よに良く意味がある料理だ。たとえば：黒豆くろまめとか数かずの子などである。このトレイは“年の初めに祝福しゅくふく”と呼ばれる。

二の重：このトレイの料理は甘かった。子供も年寄としよりも大好きだった。例えば：こぶまきとくりきんとんと伊達巻だてまきである。二番目のトレイの意味は新年に甘いものが来る事を期待きたいすることである。

三の重：日本の周まわりにうみだから魚介類ぎょかいりいはとても美味しかった、それで全部ぜんぶの食しょくざい材かいさんぶつは海産物：えび、さかな、。。。このトレイの名前は“海しあわの幸せ”だ。

与の重：三番目のトレイとはずいぶん異ことなって、四番目のトレイはれんこん、レンコンの種、キノコ、牛蒡ごぼうなどの森林材料しんりんざいりょうが入ったトレイである。それで、このトレイの名前は“山からの幸せ”である。四番目のトレイは特別とくべつな書き方が見られる？じゃ、どうして日本人は“四”をかかなかって、“与”をかきた？あなたはこの問題もんだいについて考えたことがある？日本語に“四”の読み方は二つがあって、“し”と“よ”である。でも、“し”を発音はつおんしたら“死ぬ”しんぬと同音どうおんする。これは日本人によって不運ふうんなことだ、それで、彼らは“与”をつかった。“与”の訓読くんよみは“よ”だから、“四”の訓読みと同じである。

しかし、ときどき、五の重もある。地域<sup>ちいき</sup>によって、五の重はある場合<sup>ばあい</sup>とない場合があつて、内部<sup>ないぶ</sup>に食べ物がないとか、特別な家族<sup>とくべつ</sup>の食べ物もある。以下は Gurusuguri ウェブサイトの抜粋<sup>ばっすい</sup>である：

「五の重は、あえて空の状態<sup>じょうたい</sup>にしておきます。昔から五の重は、年神様<sup>としかみさま</sup>から授かる福<sup>さず</sup>を詰める場所<sup>つく</sup>とされており、できるだけたくさんの福<sup>ふく</sup>が入るように、何も入れないようにするのが慣習<sup>かんしゅう</sup>です。ただ、地域<sup>ちいき</sup>によっては、他の重に入りきらなかった料理<sup>かてい</sup>や家庭ならではの料理、家族が好きな食べ物を入れるために使うこともあります。」

## 2. 重箱の意味

弁当<sup>べんとう</sup>でおせちを入れなくて、重箱を使うことが考えたことはあるか？理由は何でしょうか？一番目の理由は“好意<sup>こうい</sup>を重ねることである”。重箱を使う時、重箱のトレイ<sup>かさ</sup>を重ね<sup>そうぞう</sup>って、想像して見れば、皆のやさしさを重ね<sup>かさ</sup>ているような物である。

「お正月は、新年の神様<sup>かみさま</sup>である「年神様<sup>としかみさま</sup>」を家に迎え入れ、五穀豊穡<sup>ごこくほうじょう</sup>、家内安全<sup>かないあんぜん</sup>、子孫繁栄<sup>しそはんえい</sup>などの福<sup>ふく</sup>を授けてもらうための行事<sup>さず</sup>です。おせち料理<sup>ねんかみさま</sup>は年神様のお

そな 供え料理であり、家族の幸せ<sup>いの えんぎもの</sup>を祈る縁起物としての位置付け<sup>いちづ</sup>がありました。おせち料理は縁起物<sup>えんぎもの</sup>なので、重箱に詰める<sup>つ</sup>ことにも「福<sup>ふく</sup>が重なる」「めでたさが重なる」という願<sup>ねが</sup>いが込められているのです。」

二番目の理由は便宜<sup>べんぎ</sup>である。重箱のトレイを重ね<sup>さ</sup>ることは最大<sup>さいだい</sup>スペース<sup>せつやく</sup>を節約する。また、おせちを持ち帰<sup>も</sup>りたい時<sup>かえ</sup>にも便利<sup>べんり</sup>だ。

「その一方で、重箱には容器としての実用的な面もあります。一つは保存です。おせち料理にはお正月の三が日に家事を休めるようにという意味もあり、料理を保存しておく容器として、蓋付きの重箱はとても便利でした。いちばん上に蓋をすれば、あとはお重を重ねることで蓋の代わりになり、保存する場所も取らないからです。」

Gurusuguri ウェブサイトから参照する上記の二つの抜粋は重箱の意味の具体的な説明だと思う。

他の理由は日本人の思いやりと気配りである。考えてみて、テトに外国人が日本に来る時、美しい重箱と中にたくさん伝統的な料理をみて、どう思う？美しくて華やかな重箱を使用することで、一目で遊覧客は面白さを感じることができる。

### 3. 重箱と組み方の紹介

#### 3.1 重箱の紹介

重箱は通常に3階から4階までの正方形の箱で、木材で作られる。昔、重箱はとても簡単で、蓋に刻まれていた。これは、昔重箱の写真で、インターネットで見つかった。

3



昔の重箱

でも、時間が経つにつれて、美学はますます高くなって、重箱も美しくなって、豪華になっている。主な素材は今も木材だが、現代の技術で、職人は外側にペンキを吹き付けて、さらに多くの画像や言葉をぴちぴちに彫刻する。

4



現代の重箱

しかし、正方形の外では、職人は他の形状を創造できる。ときどき、ユニークな形の重箱をみつけた。でも、この特別な箱を所有するために、多くのお金を使わなければならない。

5



特別な重箱

## 3.2 重箱の組み方の紹介

色と味が調和した重箱を作るために、きっとレシピが必要だ。レシピを守らなったら、美しい重箱を作ることは難しかった。じゃ、そのレシピは何か？どうレシピか？以下はインターネットで見つけた抜粋である。Gurusuguri ウェブサイトに以下の抜粋がある。

「まず、伝統的なルールとして、一段に詰める料理の品数は必ず3、5、7、9などの「奇数」にします。偶数は割り切れる数のため「別れる」を連想させ、お正月のお祝いにはふさわしくないと考えられているからです。

また、紅白かまぼこなど、紅白に分かれた料理を詰めるときには、右を華やかにするという意味の「右紅左白」にならって、右側に紅色のかまぼこを置きましょう。」

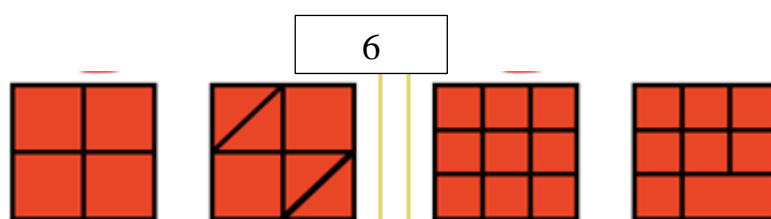
したがって、2とか4とか6などの数字をしようしなくて、“遠く離れている”という意味だから。色の配置もバランスが非常に重要であることを知ることができる。トレイに料理を任意に配置することはできなくて、そうすると、料理の意味があべこべにされるはずだ。そして妻が美しい重箱を作られるために以下のいくつかのヒントを参照できる。

- 形はしっかりしたものから先に詰める。
- 詰める順番は奥から手前に。
- 十分に冷ましてから詰める。
- 汁が出る煮豆やなますは竹筒やゆず釜など器に入れる。
- 葉らん、仕切りで味。

- 香りの移りを防ぐ。
- 具材の高さを揃える。
- 厚みがないものは重ねる。
- 魚やエビの頭は左に向ける。

お節料理の並べ方も簡単から難しいまでたくさんあるので、初心者でも作られる。簡単な方法は田の字とか、市松とか、段取りとか、升掛け（手綱）、などである。さらに、複雑な方法もあって、たとえば：隅切り（七宝詰め）、末広、八宝詰め、扇詰めだ。それぞれの方法には独自のルールがあるため、すべてを言うのは難しいので、簡単な方法をいくつか紹介するつもりだ。じゃ、一緒に研究しましょう。

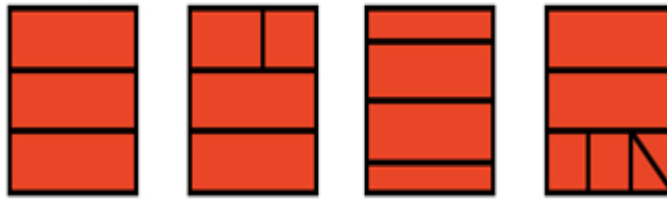
一番簡単な方法は田の字と市松である。これは、おせちの料理を小さな正方形を配置する方法だ。しかし、正方形の数は奇数を配置しなければならない。市松方法はよく一番目のトレイに使っている。



田の字と市松

田の字方法とは異なり、段取り方法は料理を長方形に配置する。ときどき、トレイを等しい長方形に分割するか、中央の長方形をもつとも幅広い二つの長方形の上下に配置して、料理のトレイを作成する。または、おせちトレイが退屈にならないように最初または最後の長方形を小さな正方形と三角形に分割して、多くの食品保管場所を作成できる。

7



だんど  
段取り方法

だれ  
誰ができると思うもう一つの簡単な方法は  
ますが  
升掛けである。この方  
法には  
ますが  
たづな  
升掛けまたは手綱と呼ばれる二つの方法がある。おせちトレイを  
斜めに並べる方法である。トレイの  
ちゅうおうちゅうもく  
めだ  
中央注目して、目立たせたいと  
きによく使用される。煮物を  
ま  
真ん中に入れて、  
たけ  
は  
竹の葉とか食べられる  
は  
葉  
で仕切  
しき  
ることができる。

8



ますが  
升掛け

### III. おせちの定番料理とその意味の紹介

#### 1. 黒豆

最初に紹介する料理は黒豆—黒がある豆を使った料理である。じゃ、正月にどうして黒豆を食べる？それは非常に不運でしょう？不運じゃなくて、“豆”を見てください。まめの意味に加えて、それはまだ、“勤勉”の別の意味をもっている。日本人はこの料理をテトに選んで、食べることは新年に一生懸命働いて、一生懸命勉強することを期待して一番目のトレイに置いた。

9



黒豆料理

一見すると、この料理の作り方は簡単だと思うが、実は作り方はとても細かくて、時間がかかる。以下はインターネットで見つけたレシピだ。一緒に参照しましょう。

まずは材料である。以下の材料（3人前）を準備してください。

黒豆：200g

砂糖：200g



水：1200cc

しお  
塩：小さじ1

しょうゆ  
醤油：大さじ2

インターネットで多くのレシピを見つけて、それらのほとんどは同じだが、クックパッドのレシピは理解りかいするのがもっとも簡単だと思う。じゃ、参照さんしょうしましょう。

「1. 鍋なべに☆を入れ煮立てます。煮立てている間に黒豆すいせんを水洗いします。

2. 沸騰ふつとうしたら、洗あらった黒豆を入れ、すぐに火を止め、蓋ふたをしておよそ8~10時間おきます。

3. 火をつけます。沸騰ふつとうさせるまでは強火つよびです。見守みまもっていないと吹きこぼれます。

4. 沸騰したら極弱きよくじゃく火にして、蓋ふたをしたまま煮にます。器具きぐによっては火力かりょくが違うので煮汁にじるから豆まめが出そうなら水を足して下さい。

5. つまんでみて、好みこつの柔らかやわさになっていたら、火を止め蓋とをしたまま静しずかに冷まします。

6. 煮る時間は、3~4時間がおすすめですが、2時間ぐらい位の硬かたさがお好きな方もいらっしやいます。

7. 水の量りょうは鍋なべや火力によって違いがありますので、増減ぞうげんしてみてください。煮ている間あいだ豆まめが煮汁にじるから出なければ大丈夫です。」

しかし、美味しい黒豆を作られるために、いくつかのヒントが非常に必要ひじょうだ。以下はKurashiruウェブサイトで見つけた。

「黒豆に対して6倍の水を目安めやすにご用意よういください。冷蔵庫で一晩休ませることによって黒豆に味なじが馴染なじみます。冷蔵保存で5日程度美味ていど

しくいただけますが、保存状態等によっても変化しますので、なるべくお早めにお召し上がりいただくようお願いいたします。鉄材を入れると、黒豆のアントシアニンという成分と鉄が反応することによって、黒豆がツヤツヤと美しい黒色になります。昔はさびた鉄くぎを使用していましたが、今回のようにさび防止加工が施された鉄材を使うと便利です。」

この料理を食べたい場合は、上のレシピに従ってください。時間がかかるが、この料理もとても面白いと思う。

## 2. 数の子

数の子という二番目の料理を紹介するつもりである。黒豆と同じように、数の子は日本人のおせちに欠かせない料理である。一見、グループフルーツ柑橘類と簡単に混同する。それで、買う時よく読んで観察してくださいね。数の子はほとんどの日本の刺身や寿司のレストランに現れている。数の子はさくさくで太りすぎないため、イクラよりも好まれて、人気がある。通常、日本人は醤油とかフルーツビネガーと一緒に食べる。

以下は Wikipedia の段落を読んで、数の子をよく理解しましょう。

「語源は「かどの子」の訛りである。近世までニシンを「かど（カドイワシ）」と呼んでいた事の名残である。

基本的には、メスの腹から取り出した卵の塊を天日干しまたは塩漬けにしたものを食用とする。ニシンの卵の一粒一粒は非常に細

かいが、<sup>むすう</sup>無数の卵が<sup>そうご</sup>相互に<sup>ゆいぎ</sup>結着している為、<sup>ため</sup>全体としては<sup>ぜんたい</sup>長さ<sup>やく</sup>約10cm、  
<sup>はばやく</sup>幅約2cm <sup>さい</sup>前後の<sup>かたまり</sup>細長い塊 となっている。

ニシンが<sup>こぶ</sup>昆布に卵を<sup>う</sup>産みつけたものを「<sup>こも</sup>子持ち昆布」と呼び、こ  
ちらは<sup>ちんみ</sup>珍味としてそのまま食用としたり、<sup>すし</sup>寿司ダネとしても<sup>りよう</sup>利用されて  
いる。

基本的に<sup>かかく</sup>価格が高く、また、見た目が<sup>きんご</sup>黄金色(こがね色)をしてい  
る事から、「<sup>いしやう</sup>黄色いダイヤ」の<sup>いしやう</sup>異称を持っている。」

10



数の子料理

じゃ、この料理の<sup>れきし</sup>歴史はどうか。みなさんはきわめたこと  
がある？ <sup>うつく</sup>美しい<sup>れきし</sup>数の子の歴史をよく理解には、<sup>つぎ</sup>次も <sup>だんらく</sup>Wikipedia の段落を  
読んでください。

「日本では、<sup>むろまちばくふ</sup>室町幕府13代将軍、<sup>あしかがよして</sup>足利義輝に<sup>げんじやう</sup>数の子が献上され  
たという<sup>きろく</sup>記録がある。その後、<sup>りゆうつうりやう</sup>流通量は増加し、<sup>ぞうか</sup>正月のおせち料理や  
<sup>ゆいのう</sup>結納において、<sup>つぶ</sup>数の子の粒の多さが<sup>しそんはんえい</sup>子孫繁栄を<sup>れんそう</sup>連想させる事から、<sup>みどり</sup>縁  
<sup>きぶつ</sup>起物として用いられる事が増えた。

<sup>きやうほう</sup>享保の<sup>かいかく</sup>改革によって<sup>けんやく</sup>倹約を進めた<sup>とうがわよしむね</sup>江戸幕府 8 代将軍、<sup>とくがわよしむね</sup>徳川吉宗が  
「正月だけは、<sup>と</sup>富める者も<sup>まず</sup>貧しい者も同じものを<sup>いわ</sup>食べて<sup>ほ</sup>祝って欲しい。」

と願ねがい、数かずの子をおせち料理くりに加くわえることを推すい奨しょうしていることから、  
当時とうじでも江え戸ど市し中ちゆうでは入にゆう手しゆが容よう易い（著いちしく高こう価かではなく、儉けん約やくの対  
象さうにならない）でああったと考かんえられていいる。

昔むかしの数かずの子は、干ほし数かずの子が一般いぱん的で、塩えん蔵ぞう数かずの子が造つくられ始め  
たのは1900年ねんだい代だい（明めい治し30年いこう代だい以い降こう）に入いってからだといい」

この料理りょうりの意味いみは何か？そして、なぜ日本人にほんじんは新年しんねんによく食くべる  
のか？日本語にほんごに“数かず”は“多すうい”で、“子こ”は“子こ供ども”である。それで、  
この料理りょうりの意味いみは“多おほくの子こ供どもと孫まご”で、混こん雑ざつした家か族ぞくのシしンボぼルだ。  
その上じゆう、鱈にしんの卵たまご袋ぶくろには、10万いじゅう個こ以上じゆうの卵たまごを入いれることことがでできる。だ  
から、数かずの子こは混こん雑ざつした家か族ぞくのシしンボぼルにななった。この料理りょうりを選えらんだ日  
本人にほんじんは、また新年しんねんに幸こう福ふくと平へい和わと幸こう運うんが家か族ぞくにこ来きることことを願ねがっていいる。  
日本にほんへ行いくことことがでできたら、きかつと数かずの子こを食くべてみみてくだください。この  
料理りょうりの美おい味わすしさが忘わすれられられない。

### 3. 海え老び

えびは間まち違がいなく海うみから食しょく料りょうで、誰だれも食くべたことことがある。日本にほん  
の周まわりに海うみだから、昔むかしから今いままで、こここゝにえびはここつてりや豊ほう富ふや漁りょう師し  
と日本にほん人じんを養やしう材ざい料りょうである。国くにによる特とく別べつなえびの作つくり方かたああって、日  
本にほんも。



## 日本でえびを捕る<sup>と</sup>

じゃ、どうして日本人はお節料理<sup>せちりょうり</sup>にえび<sup>えら</sup>を選ぶのでしょうか？この料理の意味は何か。この理由<sup>せつめい</sup>を説明するには、以下の Gurusuguri ウェブサイトの抜粋<sup>ぼつすい</sup>を読みましょう。

「華<sup>はな</sup>やかな色<sup>いろ</sup>合いのえびは、おせち料理<sup>か</sup>には欠かせない食<sup>しょくざい</sup>材<sup>ざい</sup>です。豪華<sup>ごうか</sup>な見た目はもちろんのこと、えびに込<sup>こ</sup>められた意味も新年を<sup>むかえ</sup>迎<sup>むかえ</sup>えるのにふさわしいとされています。

えびは漢字で「海老」と書くように、長いひげや体の曲<sup>ま</sup>がった<sup>ま</sup>様<sup>よう</sup>子が老人<sup>ろうじん</sup>に例<sup>たと</sup>えられ、長<sup>ちよう</sup>寿<sup>じゆ</sup>の象<sup>しょう</sup>徴<sup>ちよう</sup>だ<sup>ちよう</sup>とされてきました。そのため、新<sup>しん</sup>しい1年<sup>ねん</sup>を健康<sup>けんこう</sup>で過<sup>す</sup>ごし、腰<sup>こし</sup>が曲<sup>ま</sup>がるまで長<sup>なが</sup>生き<sup>い</sup>できますようにという願<sup>ねが</sup>いを込<sup>こ</sup>めて、おせち料理<sup>せちりょうり</sup>の食<sup>しょくざい</sup>材<sup>ざい</sup>として使<sup>つか</sup>われているので」

はい、作<sup>つく</sup>ったえびをみたら、長いひげや体<sup>からだ</sup>の曲<sup>ま</sup>がった<sup>ま</sup>様<sup>よう</sup>子が老人<sup>ろうじん</sup>と同じである。また、えびの赤<sup>あか</sup>色<sup>いろ</sup>もとても美<sup>うつく</sup>しくて鮮<sup>あざ</sup>やかだ。えびの作<sup>つく</sup>り方はとても簡<sup>かん</sup>単<sup>たん</sup>で、黒<sup>くろ</sup>豆<sup>まめ</sup>ほど時<sup>じかん</sup>間<sup>かん</sup>がかからない。みんなさんは家<sup>いえ</sup>にその料理<sup>りょうり</sup>を作<sup>つく</sup>りたいと、簡<sup>かん</sup>単<sup>たん</sup>だと思<sup>おも</sup>う。以下<sup>い</sup>は必<sup>ひつ</sup>要<sup>よう</sup>なうま煮<sup>に</sup>の材<sup>ざい</sup>料<sup>りょう</sup>である。

3~4 人<sup>ざいりょう</sup>分の材<sup>ざいりょう</sup>料<sup>りょう</sup>です。

- ・有<sup>ゆう</sup>頭<sup>とう</sup>えび（車<sup>くる</sup>海<sup>ま</sup>老<sup>えび</sup>、ブ<sup>ブ</sup>ラ<sup>ラ</sup>ック<sup>ク</sup>タイ<sup>タイ</sup>ガ<sup>ガ</sup>ー<sup>ー</sup>など）8~10尾<sup>び</sup>。
- ・調<sup>ちよう</sup>味<sup>み</sup>料<sup>りょう</sup>…し<sup>し</sup>ょう<sup>しょう</sup>ゆ<sup>ゆ</sup>：大<sup>だい</sup>さ<sup>さ</sup>じ<sup>じ</sup> 2・み<sup>み</sup>り<sup>り</sup>ん<sup>ん</sup>：大<sup>だい</sup>さ<sup>さ</sup>じ<sup>じ</sup> 2・酒<sup>しゆ</sup>：100cc（1/2 カ<sup>カ</sup>ッ<sup>ッ</sup>）・だ<sup>だ</sup>し<sup>し</sup>汁<sup>じゆ</sup>：200cc（2 カ<sup>カ</sup>ッ<sup>ッ</sup>）

次<sup>つぎ</sup>は、Gurusuguri ウェブサイトのレシ<sup>れし</sup>ピ<sup>ぴ</sup>である。と<sup>と</sup>て<sup>と</sup>も<sup>も</sup>簡<sup>かん</sup>単<sup>たん</sup>だと思<sup>おも</sup>う。読<sup>よ</sup>み<sup>み</sup>ま<sup>ま</sup>し<sup>し</sup>ょう<sup>う</sup>。

「1 鍋<sup>なべ</sup>に調<sup>ちよう</sup>味<sup>み</sup>料<sup>りょう</sup>をすべ<sup>すべ</sup>て入<sup>い</sup>れ、煮<sup>に</sup>立<sup>た</sup>て<sup>た</sup>て<sup>た</sup>ます。

- 2 1 が煮立ったら一度弱火にし、えびを「つ」の字の形になる。
- 3 弱中火にして煮ます。小さいえびなら 2~3 分、大きいえびなら 4~5分程度です。
- 4 火が通ったらえびを耐熱容器やバットに並べて冷やします。
- 5 4 の粗熱が取れたら、密閉できる保存容器にえびと煮汁を一緒に入れて、冷蔵庫で冷やします。1 日以上漬けてしっかりと味が染みわたったら完成です。」

12



### うま煮料理

生のえびがない場合は、冷凍でも代用できる。その場合は、調理前に必ず冷蔵庫に入れて解凍しておいてください。えびを使う中に、注意事項がある。

「1・えびはひげと頭さきの先、尾おの先さきがとがっているので、キッチンばさみで切り揃そろえておきます。

2・背せワタ取るときには、身みを曲まげて、殻からの間あいだから竹串たけぐしを刺さして引き抜くと上手ひに取ぬることができます。

3・<sup>したしより</sup>下処理がすべて終わったら、<sup>みずあら</sup>えびをさっと水洗いして、キッチンペーパーなどで<sup>みずけ</sup>水気を取っておきましょう。」

<sup>にんき</sup>えびは<sup>ざいりょう</sup>人気の材料なので、<sup>ひじょう</sup>作り方も<sup>たよう</sup>非常に多様である。上はうまにを作る<sup>に</sup>レシピ水で<sup>しより</sup>煮た<sup>べつ</sup>レシピだ。えびを<sup>ほうほう</sup>処理する別の方法はそれを<sup>ちよくせつひ</sup>直接火で<sup>ちょうり</sup>調理することである。<sup>ゆうとう</sup>有頭えびの<sup>しおや</sup>塩焼きだ。自分によって、<sup>ゆうとう</sup>有頭<sup>えび</sup>海老の<sup>や</sup>焼き方はとても簡単で、えびの中の<sup>すいぶん</sup>水分が<sup>うしな</sup>失われないので、<sup>あじ</sup>食べると、エビの甘さと<sup>かん</sup>海の味がはっきりと感じられる。この料理を作るために、<sup>つぎ</sup>次の<sup>ざいりょう</sup>材料を<sup>じゅんび</sup>準備する<sup>ひつよう</sup>ことが必要である。

<sup>ゆうあたま</sup>有頭<sup>くるまえび</sup>えび（<sup>しお</sup>車海老、ブラックタイガー、赤えびなど）、<sup>しお</sup>塩、<sup>れもん</sup>レモン、<sup>たけぐし</sup>竹串または<sup>かなぐし</sup>金串。

じゃ、<sup>ゆうとう</sup>有頭えびの<sup>しおや</sup>塩焼きを作るために Gurusuguri ウェブサイトのレシピもある。初めましょう。

「1・<sup>したしより</sup>下処理したえびに、2〜3<sup>お</sup>尾ま<sup>くし</sup>とめて<sup>さ</sup>串を刺していきます。<sup>から</sup>殻と<sup>から</sup>殻の間を<sup>とお</sup>通すようにすると<sup>さ</sup>刺しやすいです。えびの<sup>み</sup>身を<sup>ま</sup>真っすぐに<sup>や</sup>焼きたいときは、<sup>から</sup>尾から<sup>あたま</sup>頭にかけて串を刺しましょう。

2・<sup>さかなやき</sup>魚焼きグリルに並べて、<sup>かためん</sup>片面2〜3分ずつ<sup>あざ</sup>焼き色がしっかりと付くまで焼きます。

3・<sup>りょうめん</sup>両面焼き終わったら、<sup>てきりょうふ</sup>塩を<sup>かんせい</sup>適量振って完成です。お好みでレモンを振って食べてもおいしいです。」

#### 4. <sup>たづく</sup>田作り

皆さんに<sup>すす</sup>お勧めしたい<sup>よんばんめ</sup>四番目の料理は<sup>たづく</sup>田作りである。この料理の<sup>おも</sup>主な<sup>そざい</sup>素材は<sup>かんと</sup>ごまめだ。<sup>かんそう</sup>乾燥させた<sup>さ</sup>小さなイワシを<sup>かんと</sup>乾煎りし、<sup>さ</sup>冷ましてか

ら、<sup>しょうゆ</sup>醤油と<sup>さとう</sup>みりんと<sup>つら</sup>砂糖と<sup>あかとうがらししょうりょう</sup>辛い赤唐辛子少量を煮詰めた液を絡めてつくる。どうして日本人はテトに<sup>かんぎょ</sup>干魚を食べるのか？彼らは<sup>しんせん</sup>新鮮な魚がないか？その理由はじゃなくて、そのごまめには他の<sup>とくべつ</sup>特別な理由があった。この料理の意味を<sup>きわ</sup>究めるまえに、<sup>たづく</sup>田作りに対する<sup>たい</sup>西洋人の<sup>せいようじん</sup>考えの Japantimes ウェブサイトのコメントを読みましょう。

“Tazukuri is one of the foods that would qualify as difficult for a non-Japanese palate to learn to love. There seems to be an aversion, especially on the part of Westerners.”

<sup>いちじてき</sup>一時的に<sup>ほんやく</sup>翻訳した：

「田作りは外国人にとって、もっと<sup>むずか</sup>難しいたべもののひとつである。とくに、<sup>せいようじん</sup>西洋人にとって、この料理は<sup>あくかんじょう</sup>悪感情だ。」

どうしてでしょう？たずくりを作るときはごまめの頭をキープするから、<sup>せいよう</sup>西洋の<sup>しょくぶんか</sup>食文化には魚の頭を食べることがめったにない。それで、<sup>せいようじん</sup>西洋人は<sup>こわ</sup>怖いを感じる。でも、西洋人にたずくりの味は<sup>すご</sup>凄いである。

“Once you develop a taste for them, you might not even be able to wait until they appear on the New Year’s table each year.”

Japantimes ウェブサイトによると、西洋人はこの料理の味が本当にだいすきである。

「<sup>みかく</sup>味覚が<sup>めば</sup>芽生えたら、新年のテーブルに<sup>とうじょう</sup>登場するのを<sup>ま</sup>待てない。」



13



たづく  
田作り料理

しかし、魚の頭をキープすることは特別な意味がある日本人の心  
の中で、頭から尾<sup>おひれ</sup>尾<sup>おひれ</sup>まですべてそろっているその姿<sup>すがた</sup>は「最初<sup>さいしょ</sup>から最後<sup>さいご</sup>  
まで全<sup>まっ</sup>うする」ということでめでたい縁起物<sup>えんぎもの</sup>とされておる。

14



かんそう  
乾燥させた小さいイワシ

じゃ、この料理の歴史<sup>れきし</sup>はどう？一緒に調べ<sup>いっしょ</sup>ましょう。昔から、日  
本人はシラス<sup>つか</sup>を使って、畑<sup>はたけ</sup>を肥<sup>こ</sup>やして、土地<sup>とち</sup>を肥沃<sup>ひよく</sup>にして、豊作<sup>ほうさく</sup>を生  
み出<sup>だ</sup>してきた。窒素<sup>ちっそ</sup>分<sup>ぶん</sup>とかカリ<sup>さん</sup>分<sup>ぶん</sup>とかリン<sup>さん</sup>酸<sup>さん</sup>とかアミノ<sup>さん</sup>酸<sup>さん</sup>を豊富<sup>ほうふ</sup>に含<sup>ふく</sup>み、  
花<sup>はな</sup>の付<sup>つ</sup>きがよくなって、甘い果実<sup>かじつ</sup>と良い稲<sup>いね</sup>が作れるようになるから。

それで、シラスはよく京都御所きょうとごしよにおいて年始ねんしの儀式用ぎしきように用いられ  
て、正月祝しょうがついわいや祝儀しゅうぎとしてのはじまりとされる。田植祝たうえいわい（さなぶり）  
という祝いわいでも豊作ほうさくを祈念きねんした。ときどき、日本人ごまんこめは五万米いまよねと五真米の  
別名べつめいで呼んで、同じ意味があるから。

田作りたづくの返かえしの名前に魚ふくが含まれていないのに、なぜ魚しゆせいぶんが主成分  
なのか疑問ぎもんに思ったことがないか？どうしてたずくりの名前に“田”と  
いう言葉ことばを使ったか？先さきに述べたように、イワシは昔から畑はたけによって  
珍しい肥料めずら ひりょうので、日本人しんせいはこの神聖な意味を思い出させるために、こ  
の料理たに“田”をつかった。それで、正月にたずくりを食べて、豊作ほうさくを  
期待きたいする。でも、日本人はよくこの料理について“ごまめ”という言葉ことば  
をつかう。

どうして？理由をよく理解するには、以下の抜粋ぼつすいをよんでくださ  
い。Zatugaku1128 ウェブサイトはよく理解した。

「まず一つは、「体が丈夫じょうぶであること」を意味する「まめ」から  
健康けんこうに過ごせることを祈願きがんしたものである、という説せつです。そこに丁寧ていねい  
な言い方にするために「ご」を足してごまめとした、というわけです。

豊作ほうさく、長寿ちょうじゆ、無病息災むびょうそくさいというのはいつの時代の日本人かつぼうも渴望し  
てきた願ねがいでありますからこの説いぢりは一理ありますね。

あるいは、前述ぜんじゆつのカタクチイワシが田植たうえの肥料ひりょうに用いられて  
いたことが由来ゆらいになっており、イワシを肥料に使ったらお米ほうさくが豊作とな  
り、五万俵ひょうものお米が収穫こめ しゅうかくできたことから五万米も（ごまめ）という文  
字じから転じて「ごまめ」と呼ばれるようになったという説もあります。」

## 5. 伊達巻き

エビや数の子などの海鮮料理のほか、おせちにも卵が使われてて、伊達巻きと呼ばれる料理に加工された。これは甘い目玉焼きの料理で、子供や高齢者に最適である。卵が上げられると、シェフはお花や曇のようにまんべんなく巻いてくれるので、おせちがさらに美しくなる。

15



伊達巻き料理

この料理の由来はなんか？ “伊達” という言葉は華やかでファッションナブルだという説がある。この卵料理は黄色で形が美しいので、人々はこの言葉を伊達巻きの名前で使用した。昔、おしゃれな人を「伊達者」と呼んでおり、彼らは着物を着る方法は伊達巻きに似ており、「伊達者」の着物は美しく活気がある。そのうえ、漢字 “伊” は古代の侍の素晴らしい装いに由来する “衣装” という意味である。

他の説もある。Kamaboko ウェブサイトのコメントにとって：

「 戦国時代の武将である伊達政宗は、ヒラメの肉に卵を混ぜて焼いた「平玉子焼」という料理が好物だったといわれています。

このことから、<sup>たいらたまこやき</sup>平玉子焼はいつの間にか「<sup>だてやき</sup>伊達焼」と呼ばれるようになりました。

そして、伊達焼はすだれをつかって<sup>ま</sup>巻かれていたことから、<sup>あと</sup>後に「伊達巻」と呼ばれるようになったというのが3つ目の<sup>せつ</sup>説です。」

じゃ、どうして日本人は正月にそんなに<sup>にんき</sup>人気の<sup>しょくざい</sup>食材で使った料理を食べるのか？つぎ、<sup>だてま</sup>伊達巻を食べることの意味を<sup>せつめい</sup>説明するつもりだ。初めの理由<sup>りゆう</sup>は“<sup>がくぎょうじょうじゆ</sup>学業成就”である。この料理の名前<sup>なまえ</sup>をみたら、<sup>がくしゅう</sup>学習とは<sup>かんけい</sup>関係がない。でも、<sup>だてま</sup>伊達巻の<sup>がいかん</sup>外観を見て、その<sup>けいじょう</sup>形状が<sup>けんきゅう</sup>研究に<sup>しょう</sup>使用された<sup>ふる</sup>古い本のようなものであると<sup>そうぞう</sup>想像して見てください。それで、<sup>まきもの</sup>巻物は<sup>がくぎょうじょうじゆ</sup>学業成就と<sup>ちめぐみ</sup>知恵を<sup>しょうちよう</sup>象徴した。

二番目の理由は“<sup>しそんはんえい</sup>子孫繁栄”である。卵—この料理の<sup>しゆせいぶん</sup>主成分は<sup>たからもの</sup>宝物を<sup>しょうちよう</sup>象徴したり、<sup>きみ</sup>黄身の<sup>きいろ</sup>黄色は人々に<sup>ひとびと</sup>輝く<sup>かがや</sup>宝物をすぐ<sup>たからもの</sup>思い起こさせた。そのうえ、卵の形を見ると、<sup>かぞく</sup>家族の幸せを思う。

<sup>だてま</sup>伊達巻の<sup>ざいりょう</sup>材料は<sup>ひじょう</sup>非常に<sup>にんき</sup>人気があるので、ベトナムに住んでいる場合は<sup>ざいりょう</sup>材料を買って、作ることもできると思う。この料理はフライパンとオーブンの二つの方法で<sup>さくせい</sup>作成できる。<sup>しゆみ</sup>趣味によって、<sup>てきせつ</sup>適切な方法を選<sup>えら</sup>ぶ。以下は<sup>いか</sup>材料である。

卵：4個、<sup>こ</sup>はんぺん：100g、<sup>さとう</sup>砂糖 大さじ：2、みりん 大さじ：1、酒 大さじ：1、<sup>しょうゆ</sup>醤油 小さじ：1

次は、作り方である。Kamaboko <sup>そうだん</sup>ウェブサイト<sup>そだん</sup>で相談したが方法は<sup>かんたん</sup>とても簡単だと思う。

「1) 材料と風味料を混ぜるすべての材料と調味料をフードプロセッサーに入れて混ぜます。

2) 混ぜたものをフライパンで焼くすべて混ぜたら、その液体を油を敷いたフライパンに流して焼きます。火はごく弱火で、約20分間じっくり時間をかけて焼き上げてください。

3) フライパンから取り出して両端を切る。

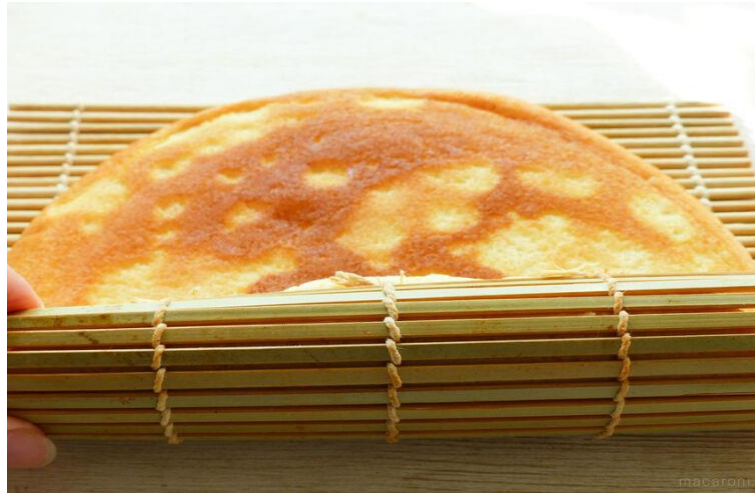
4) 巻きすで巻く表面が乾いたことを確認したら、焼いた面が上に来るようにお皿に取り出します。その後両端を切り落としたり、巻きすを使って巻きます。一度巻くだけでは不十分なので、巻き終わったら巻きすから一旦取り出し、再び巻きすに乗せてもう一度しっかりと巻くようにしてください。

5) 巻きすを輪ゴムで固定して冷ます二度目に巻いた状態のまままで巻きすに輪ゴムをつけて形を固定し、冷めるまで待ちます。

6) 巻きすから取り出して食べやすい大きさに切る冷めたら好みの大きさに切り分けてください。

(出典:伊達巻の意味と由来と、おうちで簡単に楽しめる伊達巻の作り方!!おせちの達人)」

小さな注意もある。塩加減や甘み加減は、お好みで調整してくださいね。伊達巻きを巻いたあとで、冷蔵庫に入れて、そうすると、変形せずに美しい形になるはずだ。



ひょうめん かわ かくにん ま  
表面が乾いたことを確認したら巻きすで巻く

わしょく  
和食を食べたいなら、この料理を食べて見てくださいね。子ども  
ちはきっと伊達巻きが大好きになると思う。

## 6. にしきたまご 錦卵

たぶん、日本人は正月に卵を食べるのが大好きだろう。基本原料  
という卵で作る料理がある。伊達巻き以外にも、にしきたまご  
という料理があるよ。この料理の作り方はシンプルで、伊達巻きにうるさくない。  
白と卵黄は別々に分けられて、可愛い形を作られる。この方法を運用  
したら、にしきたまごは子どもに人気がある。あざいろ すてき  
鮮やかな色と素敵な形だから。



かんかたち  
巻形がある。



まるがた せいほうけい  
丸形と正方形も  
ある。

じゃ、どうして白と黄身きみを分けるか？どうして、そのままにして、  
つくるか？理由りゆうは何でしょうか？錦卵にしきたまごは他の名前なまえもある。錦玉子にしきたまごとか  
二色の玉子にしき たまごなどである。その名なのとおりに卵たまごの黄身きみと白身しろみを「二色=錦」  
という語呂ごろあ合わせから名付けなづられている。

ご存知ぞんじのように、卵たまごはタンパク質しつやビタミン類るい、鉄分てつぶん、カルシウ  
ムなどのような栄養価えいようかの高い食品しょくひんので、これは食事しょくじに最適さいてきな食品しょくひんであ  
る。さらに、それは子供こどもの発達はったつに適てきしており、知性ちせいと身長しんちょうを発達はったつさせ  
るプロセスじゅうようの重要ぶぶんな部分だ。だから、日本人にほんじんは正月しょうがつに玉子料理たまごを食べ  
る。そのうえ、卵たまごの形かたちは人々ひとびとに再会さいかいを思い起おこさせる。他の特別とくべつな理由  
は玉子たまごの鮮やかあざないろである。卵黄らんおうを見ると、世界せかいで希少きしょうな金属きんぞくという  
金かねを想像そうぞうできる。白身しろみを見たら、銀ぎんのようだ。貴金属ききんぞくでもある。それで、

日本人はテトに<sup>たまご</sup>玉子を食べることがより多くのお金と<sup>とみのぞ</sup>富が望みたいである。

自分にとって、<sup>にしきたまご</sup>錦卵はおせちのなかでもっとも簡単な料理である。<sup>しゆふ</sup>主婦や<sup>でき</sup>コックじゃなくても、作ることが出来ると思う。つぎ、この料理のつくる方法を<sup>あんない</sup>案内するつもりだ。<sup>ためせいこう</sup>試して成功した。材料は卵、<sup>さとう</sup>砂糖、<sup>ふく</sup>塩が含まれる。

18



小さい卵なら、12分、大きい卵なら17分ぐらいゆでる。



ゆでた卵は<sup>から</sup>殻をむき、<sup>きみ</sup>黄身と<sup>しろみ</sup>白身に<sup>わ</sup>分ける。





きみ ふんさい  
黄身を粉碎して、塩と砂糖  
くわ しろみ  
を加えて混ぜる。白身につ  
いて同じようにする。



たいねつようき  
耐熱容器に大きめのラップ  
をしき白身を入れ、ヘラで  
しろみ  
平らにする。上に黄身をふ  
んわりとのせ、平らにす  
る。

ラップでふんわりと包み、  
つづ  
湯気の立った蒸し器に  
ゆげ た む うつわ  
容器ごと入れて、蓋をして  
ようき ふた  
5分蒸す。



さ ようき  
冷めたら容器から取り出し  
て、ラップをはがして端を  
たん  
き お ちようほうけい  
切り落とし、長方形とか  
せいほうけい き わ  
正方形のなどに切り分けく  
ださい。

この料理を作るとき、いくつかのヒントがある。卵はお湯ではな  
れいすい  
く冷水に入れたほうがいい、お湯に入れたら、卵が割れるからである。

きれいな形にしたい場合は、<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫に 10 分ぐらい入れて、そうすると、<sup>かた</sup>固くて切れやすくなるはずだ。

## 7. <sup>ぞうに</sup>雑煮

<sup>ぞうに</sup>雑煮も日本人の正月に人気料理の一つである。おそらく、これはおせちの唯一のスープだと思う。<sup>ぞうに</sup>雑煮の漢字を見たら、<sup>しよくざい</sup>食材の一部や作り方は分かれる。“<sup>ぞう</sup>雑”の意味は“<sup>こんごう</sup>こんごう”で、“<sup>に</sup>煮”の意味は“<sup>ゆ</sup>茹でる”とか“<sup>小さな火</sup>小さな火”である。つまり、この料理は多くの<sup>せいぶん</sup>成分で構成されて、<sup>よわび</sup>弱火で鍋で一緒に調理される。<sup>ぞうに</sup>雑煮の語源は“<sup>ごげん</sup>烹雑”だ。この言葉の意味も“<sup>ゆ</sup>茹でる”とか“<sup>わ</sup>沸かす”だ。

19



雑煮料理

<sup>ぞうに</sup>雑煮は<sup>さむらい</sup>さむらいの<sup>じだい</sup>時代に<sup>ゆらい</sup>由来すると考えられている。<sup>とうじ</sup>当時、<sup>せんし</sup>戦士が<sup>せんじょう</sup>戦場で<sup>で</sup>出向いて<sup>む</sup>戦わなければならなかった、<sup>たか</sup>複雑な料理を作る時間と<sup>ざいりょう</sup>材料があまりなかったため、<sup>ぞうに</sup>雑煮が一番<sup>にんき</sup>人気である。この料理は<sup>もち</sup>餅と<sup>やさい</sup>野菜と<sup>ひもの</sup>乾物を煮られる。そうだ、<sup>さむらいせんよう</sup>雑煮はもともと<sup>侍専用</sup>侍専用だったが後に人々からも<sup>あいこう</sup>愛好されて、<sup>なじ</sup>お馴染みになっている。でも、正月に<sup>ぞうに</sup>雑煮を食べるといふ<sup>でんとう</sup>伝統は<sup>むろまち</sup>室町時代（1336-1573）の終わりまでない。これは<sup>おおみそか</sup>大晦日に<sup>かみさま</sup>神様に<sup>ていきょう</sup>提供される料理だ。



### えど 江戸時代の雑煮料理

これは、江戸時代の雑煮を深川江戸資料館で模擬した写真である。写真を見たら、焼けた餅と大根と太郎と小松菜が見られる。昔、彼らは雑煮を食べるように、白い紙に包まれて、外で、赤い紐を結んだ新しい箸のペアを使った。

名前は同じだが、地域によって、雑煮の味や具材が異なった。例えば、新潟県の雑煮の場合はだしと呼ばれる雑煮の水部分は塩鮭の頭から調理される。食材は餅と鮭とイクラがあって、海の風味が強い。京都市には雑煮のスープは白みそである。この料理は大根と人参と餅がある。とてもかつかつだと思う。一方三陸沿岸のいくつかの場所では、人々はクルミでソースを作る。ここの人々によるとクルミは美味しい食べ物と同じだ。たぶん、三陸の雑煮はシュガーソース、クルミ、餅で調理されているので、甘い味がするでしょう。甘いものが好きな人に会う。東京の場合は雑煮には鶏肉と大根が含まれる。

福井県には、大根の葉や塊茎を丸ごと使う。大根の甘さは本当に美味しい。福井県と違って、美しい広島市は牡蠣を使って造る。かきは海の味がしていて、大根と人参とキャベツなどの冬野菜を併せて、料理

の味が格別かくべつになった。香川県かがわけんでは、雑煮は鰯いわしと白みそがある。そのう  
 え、地域ちいきによって、丸まるいまたは正方形せいほうけいの餅もちを使つかう。例えば、京都きょうととか  
 広島県ひろしまけんとか香川県かがわけんとか福井県ふくいけんに丸餅まるもちを使う。しかし、東京とうきょうと岩手県いわてけんと  
 新潟市にいがたしに角餅かどもちを使う。

21



地域ちいきによる雑煮の原料げんりょうの写真しゃしんだ。

上の写真は Daiei ウェブサイトから撮とったもので、日本各地かくちの雑煮  
 についてみなさんによく説明せつめいしたい。

機会きかいがあったら、日本へ来て、雑煮ぞうじを食べて見てください。こ  
 れはきっと面白おもしろくて忘れわすれにくいだと思う。

## IV. おせちとベトナムのテト料理の比べること

### 1. ベトナムのテト料理の紹介

正月のベトナム料理と日本料理の類似点と相違点を比べる前に、ベトナムの伝統的なテト料理について簡単に紹介したいと思う。ベトナム人の伝統的な盆には“banh chung”（笹巻とかバインチュン）とゆで鳥肉と春巻きと肉ハムと漬物と肉のぜりとスープが含まれる。それらは正月のもっとも基本的な料理である。バインチュンは四角い形のケーキで、中にもち米と豚肉とグリーンピースがあって、全ての材料は“la dong”という種類の葉で包まれて、12時間ぐらい沸騰する。日本語に笹巻というバインチュンである。ベトナムの北部には正月に笹巻があって、南部には“banh tet”（バンテト）がある。これら二つの料理の材料と調理方法はまったく同じで、唯一の違いは形だ。バインチュンは正方形で、バンテトは長い円柱である。何千年も前に、強大な王時代から生まれた笹巻は地面を表している。バインチュンの主な材料は、もち米である。もち米は天と地の宝物で湿った米文明のシンボルだ。それで、伝統的なテトにベトナム人であろうと海外に住んでいるベトナム人はバインチュンとかバンテトが不足することはない。



### テトのバンテトとバインチュン

ゆで鶏肉もベトナムテトの重要な料理である。ベトナム人は  
 おおみそか ついたち そせん けいにく じゅうよう ていきょう にわとり どうぶつ  
 大晦日と一日に祖先にゆで鶏肉を提供する。鶏は人気のある動物で  
 あるため、にわ だいひょう けいざい かいぜん たす  
 庭を代表して、人々が経済を改善するのを助ける。それで、  
 これは大切な料理だ。次は、つけもの はくさい  
 漬物を紹介するつもりだ。この料理は白菜  
 だいこん にんじん たまねぎ む  
 と大根と人参から作らなくて、玉葱から作る。玉葱のかわを剥いて、そ  
 れから、水と砂糖と塩と生姜とにんにくの混合物に6~7日に浸して、他  
 の料理と一緒に食べる。つけもの ゆうえき さいきん ほうふ かんたん  
 漬物は有益な細菌が豊富なので、食べ物を簡単  
 しょうか しょうかきけい  
 に消化して、消化器系が元気になる。大切な料理である。



### ゆで鶏肉と玉葱漬物料理

日本料理では、めずらしいと思う一つの料理は肉のぜりである。この  
 おも とりにく ぶたにく つ すうじかんご  
 料理の主な材料は鶏肉または豚肉で、スパイスで漬けた後で数時間後に  
 にこ さい れいぞうこ さ  
 煮込む。肉がことことなるまで冷ましてから冷蔵庫に入れる。冷めると

肉が固まるので、食べる時適度なスライスで切るだけだ。食べる時、最初の感じは非常に柔らかくてすぐ溶ける。肉とスパイスの味は何時間も煮込んで、とても特別な味である。

24



### 肉のぜりというベトナムの伝統的な料理

ベトナムの新年のもう一つの基本的な料理は春巻きだ。地域によって、素材は多少異なるが、基本的なには同じである。材料は豚肉、卵、春雨、ネギ、人参、キノコ、玉ねぎ、もやしが含まれる。シャフは材料を微塵切りにして、スパイスとよく混ぜて、薄いライスペーパーで包んで、焼ける。この料理は甘酸っぱい魚醤と一緒に食べられて、ベトナムの子供たちは春巻きが大好きだ。英語にはこの料理の名前は“spring roll”で、つまり、春を包むことで、ベトナム人が正月によく食べるので、その名前があった。日本語にも、“はる”が年の最初季節で、“まき”は丸めるという意味である。とても面白いね。最後の料理はスープだ。北部、中部、南部の地域によって、つくる方法も違うが主原料は依然として豚肉、豚骨各種春の野菜がある。



はるま  
春巻きとスープ

## 2. おせちとベトナムのテト料理の比べること

### 2.1 類似点

- 一番目は調理の時間だと思う。ほとんどすべての正月のベトナム料理と日本料理は前日から調理されている。日本のお節には最初に料理を調理して、雑煮以外の重箱に入れる。ベトナムでもは一番時間がかかるバインチュン料理なので、テトの2~3日前に用意する。肉のぜりりと春巻きとゆで鶏肉と玉葱漬物も用意される。スープは食事の近くに作る。玉葱漬物は4~5日前に作られる。
- 二番目はエンジョイ方と思う。ベトナムにも日本にも新年に家族の全員が一緒に座って、楽しく食べて、おしゃべりする。家族は台所に座って、おばあさんや母親や妻が作った美味しい料理を食べる。ベトナムと日本の楽しみ方のもう一つの同じ点は箸を使うことだと思う。おそらく同じ東洋の文化なので、お正月料理を食べることはみんなが新しい箸を使って、すべての新しくていいものが来ることを願っている。マレーシアのように手を使ったり、西洋のようにナイフやフォークを使ったりしない。



－ 三番目という最後の同じ点と言いたいのは飲み物だ。日本人はお正月しょうがつの料理を食べながらきっとお酒を飲んで。ベトナム人も。ベトナムにはテト料理を食べるとき、大人おとなは少しアルコールとかビールを飲む。地域ちいきによって、いろいろアルコールがある。例えば：梅酒うめしゅ、もちごめ酒、コーワイン、ワイン、ビールである。でも、ワインはベトナムの女性じょせいだけが飲んで、男性だんせいは他のアルコール飲む。二つの国にも、正月料理を食べながら酒を飲むことは習慣しゅうかんで、酔っ払よばらうのではなく、少しだけ飲んで、体からだを温あためて食べ物まの美味しさを増ますのに十分じゅうぶんだ。

26



ベトナムと日本の大人はお酒とビールを飲む。

## 2.2 相違点そういてん

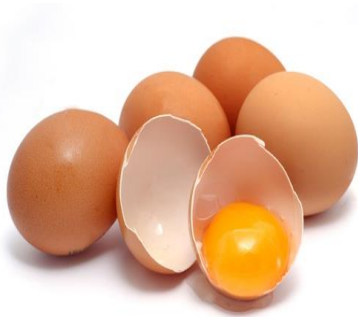
－ まずは材料である。ベトナムと日本の伝統でんとうてき的なテト料理の最大さいだいの違いちがは材料だ。第三部では、お節せつの材料と作り方と意味の基本的きほんてきな料理しょうかいを紹介したので、それでここには二度話ふたどはなさない。日本人はよく使つかい、ベトナム人が使つかわない材料しょうかいを紹介するつもりだ。



最初の材料は黒豆だ。お節には黒豆くろまめを使った黒豆という料理があるが、ベトナムにこの材料はテトに使われていない。じゃ、どうして？黒豆は黒いがあって、ベトナム人の考え方にこの色が不運ふうんを意味するもので、テト料理を準備じゅんびするために黒豆をぜんぜん使わない。



つぎはえびである。日本ではエビちようじゆは長寿しようちようの象徴だがベトナムにそうではない。泳ぐとき、エビはまっすぐ泳がなくて、後ろ向きに泳ぐので、良くない。テトにエビを食べたら、仕事すずが進まない、また悪化あつかする。



三番の材料は卵だと思う。お節に卵料理たまごりょうりは伊達巻きと錦卵にしきたまごという二つ料理があって、ベトナム北部ほくぶに卵を使わない。卵の形はゼロみたいので、正月に卵を食べたら成績せいせきが「悪くて仕事わるが悪いと思う。

その上、日本のお節には東京とうきようの雑煮ぞうにを除いて、鶏肉とりにくと豚肉ぶたにくはほとんど使用しようされていない。日本人は魚かいさんぶつや海産物はるや春の野菜をよく使う。しかし、鶏肉と豚肉は二つの主要な成分しゆようである。

次は使用される香辛料について話したい。日本人は魚介類  
 や他の食べ物の臭いを消すためにみりんと料理酒をよく使う。でも、ベ  
 トナムのテト料理には料理酒を使うことが少ないが、材料の臭いを消し  
 たいとき生姜を使う。生姜は全部の農村地域で栽培されている一一般的  
 な植物である。調味料だけでなく、生姜はベトナムの古来から今まで  
 の民間薬だ。生姜はスパイシーで独特な香りがある、豚肉と鶏肉の生  
 ぐ座をしっかりと除けるので、ベトナム人は生姜で最小限の生臭みに抑  
 えて、料理の風味を高める。

これからソースについて話したいと思う。ソースもお節とベ  
 トナムのテト料理の違い点である。日本人によって、お節を食べるとき、  
 醤油をよく使って、魚醬は少ないに使う。じゃ、どうして？日本人の  
 考え方には醤油は健康的な食事が一番選択だ。醤油は大豆や小麦や塩  
 や酵母—高い栄養価の植物から作られている。通常、醤油は発酵に 6  
 か月かかって、醤油の中に添加がなくて、ある場合はごくわずかだ。そ  
 れで、このソースは一番ソースだ。でも、ベトナム人によって、魚醬  
 は一番大切なソースである。加工時や正月料理を食べるときいつも魚醬  
 を使う。魚醬はベトナム料理の魂である。

28



魚醬はベトナム  
 料理の魂であ  
 る。

昔、ベトナム人は様々な種類の魚を使って、様々な種類の魚醬を作った。新鮮な魚と塩のみで、6か月に醸して、美味しく極上の魚醬を作られる。クックはよくアンチョビから一番美味しい魚醬をつくる。この魚は海に生息して、美味しい魚醬を作るのに最適な魚である。テト料理と食べる魚醬を準備するとき、クックはニンニクや唐辛子やレモンを魚醬に入れて、美味しさを増す。ベトナムのテト食事では、魚醬が欠かせない。醤油はあるかもしれないし、魚醬がきっとある。

— 最後は料理の準備だと思う。日本によって、料理を作った後で、クックは重箱と呼ばれる箱の各トレイに食べ物を入れて、次に野菜で飾って、しかし、ベトナムでは異なる。ベトナム料理はトレイに入れない。皿の数とサイズに応じて、各皿は大皿または小皿に入れられる。それから、シェフは果物からトリミングされた花やハーブを皿に飾る。例えば、スープによって、葱とコリアンダーをみじん切りにするで飾る。揚げ物の場合はシェフが人参やトマトから刈った花で飾る。その後、皿とボウルはダイニングテーブルとか丸いトレイの上に入れる。日本と比較したらベトナム料理の準備はよくかかる。でも、お節料理の配置や飾ることは時間がかかる。料理に意味に合わせて並べて、重箱に各トイレの色のバランスをとることが必要だから。

## 結論

お節料理一再会の日だ。頑張って働いて、一生懸命勉強して一年あとで、みんな家族と一緒にお節を食べて、話す。自分の気持ちや考えを共有することで、人々はお互いに近づきと思う。

料理は日本文化の重要な部分で、特にテト料理である。ベトナム若者の日本語学習の需要は高くなっているため、日本料理をよく理解することが不可欠だと思う。これは日本語学習者は言語だけでなく文化もよくわかる。

しかし、ハイフォン経営・技術大学の英語・日本語学生は日本料理を学んで、交流する機会があまりなかった。したがって、この卒業論文で学生にいくつかの有用な情報をもたらすことができる。

この研究には、日本とベトナムのウェブサイトにある多くのドキュメントを使用して、日本のおせちについてもっとも一般的な知識を調査して、ベトナムのテト料理と比較できた。でも、私は基本的な料理と簡単な料理のレシピしか紹介できない。限られた時間と限られた知識と他の多くの要因だから。それで、深く研究することができない。このトピックを研究することで、私の知識も良くなって、日本文化が益々好きになった。

皆様はこの卒業論文をとることを願っている。ほんとにありがとうございました。

## 参考文献

1. 各お節料理の意味：  
[https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-osechi\\_type/](https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-osechi_type/)
2. 重箱にいみ：  
[https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-1511\\_13/](https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-1511_13/)
3. 重箱の組み方の紹介：  
[https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-osechi\\_ojyu/](https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-osechi_ojyu/)
4. 黒豆料理の作りから：  
<https://cookpad.com/recipe/2351189>
5. 美味しい黒豆を作られるために、いくつかヒント：  
<https://www.kurashiru.com/recipes/845bb434-fa7a-49b5-9a19-079b44f346d4>
6. 数の子の理解と歴史：  
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%95%B0%E3%81%AE%E5%AD%90>
7. エビ料理のいみと作り方：  
[https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-osechi\\_ebi/?\\_ngt=\\_TT109a73070002ac1e4a5be7PDi8LszzctBN-ZC5QtR6GY](https://gurusuguri.com/special/season/osechi/spcu-osechi_ebi/?_ngt=_TT109a73070002ac1e4a5be7PDi8LszzctBN-ZC5QtR6GY)
8. 田作りに対する西洋人のかんがえ：  
<https://www.japantimes.co.jp/life/2001/12/16/food/tazukuri-an-acquired-taste-worth-acquiring-2/#.Xre2e2gzbiU>
9. どうして日本人は“ごまめ”という言葉を使う：  
<http://zatugaku1128.com/tadukuri/>
10. 伊達巻きの由来と作り方：  
<https://www.kamaboko.com/column/2359/>
11. 雑煮料理：  
<http://www.daiei.co.jp/food/ajjiman/201101.html>

## 付録

### 論文に使用された写真の序数

- 1 番目 : お節の中と重箱の写真..... 5
- 2 番目 : 昔の人はお節料理を楽しんでいた写真..... 6
- 3 番目 : 昔の重箱の写真..... 10
- 4 番目 : 現在の重箱の写真..... 11
- 5 番目 : 特別な重箱の写真..... 11
- 6 番目 : 田の字と市松方法の写真..... 13
- 7 番目 : 段取り方法の写真..... 14
- 8 番目 : <sup>ますが</sup>升掛け方法の写真..... 14
- 9 番目 : 黒豆料理の写真..... 15
- 10 番目 : 数の子料理の写真..... 18
- 11 番目 : 日本でえびを捕った写真..... 19
- 12 番目 : うま煮料理の写真..... 21
- 13 番目 : 田作り料理の写真..... 24
- 14 番目 : 乾燥させた小さいイワシの写真..... 24
- 15 番目 : 伊達巻き料理の写真..... 25
- 16 番目 : 伊達巻きを巻きすで巻く写真..... 29
- 17 番目 : 錦卵の形の写真..... 30
- 18 番目 : 錦卵の作り方の写真..... 31
- 19 番目 : 雑煮料理の写真..... 32
- 20 番目 : 江戸時代の雑煮の写真..... 33
- 21 番目 : 地域による雑煮の原料の写真..... 34
- 22 番目 : テトのバンテトとバインチュンの写真..... 36
- 23 番目 : ゆで鶏肉と玉葱漬物料理の写真..... 36
- 24 番目 : 肉のぜり料理の写真..... 37
- 25 番目 : 春巻きとスープ料理の写真..... 38
- 26 番目 : ベトナム人と日本人はお酒を飲む写真..... 39

- 27 番目 : 材料の相違点の写真..... 40
- 28 番目 : 魚醬の写真..... 41